Phyt.
926
a

Phyt. 926 a

Von
inländischen Gewürzen.

Nach ihren
deutschen und lateinischen linneischen Nahmen, der Art ihrer Anwendung, Zubereitung, Aufbehaltung und ihren Kräften.

Eine Abhandlung
zum Nutzen der Küche und der Diätetik

von
Dr. Karl Friedrich Struve,
zugeordnetem Amts- und Landphysikus in Borna.

Struve
Bayer. Staatsministerium f. Ernährung, Landwirtschaft u. Forsten
Ministerialforstabteilung
Bücherei
KGL. BAYR. MINISTERIALFORSTBUREAU
484
438.
Ob
4
Lgd 163/3036

Leipzig, 1801
in der von Kleefeldschen Buchhandlung.

Neubeck in seinem Gedicht von den Gesund-
brunnen S. 76.

Auch der Speisen Genuß, von Indiens feurigster
Würze
Duftend, verwehrt dem Siechen der Rath heil-
kundiger Männer.
Nie belaste den Tisch der gallischen Küche Ge-
mengsel.

Denen

Hochwohlgebohrnen Frauen

der Frau

Kammerpräsidentin de Winckel

in Nenkersdorf,

der Frau

Hauptmännin von Nostitz

in Thierbach,

der Frau

Rittmeisterin von Hopffgarten

in Mölbis

widmet diese Abhandlung

aus

vorzüglicher Hochachtung

der Verfasser.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Vorrede.

Eine Abhandlung von dem Gebrauch und zur Empfehlung inländischer Gewürze scheint mir in einem Zeitalter, wo so viel von heilsamen Caffee- Thee- und Zuckersurrogaten gesprochen und geschrieben wird, ein wahres, noch unbefriedigtes Bedürfniß zu seyn. Denn nach den übereinstimmenden Zeugnissen der Aerzte sind die ausländischen, immer noch so sehr unter uns gangbaren Gewürze, die ergiebige Quelle vieler Uebel, über welche die arme Menschheit Klage führt. Sie verderben die Beschaffenheit unserer Säfte und die Elasticität unserer Fäserchen, erregen einen falschen Hunger, welcher zu allen Fehlern und Folgen der Indigestion

führt, bewürken und unterhalten Hitze, Wallung und Blutflüsse, verursachen Schärfe in den Säften und daher Ausfahren auf der Haut, vorzüglich im Gesichte, und verschiedene hitzige und langwierige Krankheiten, als: Gicht, Flüsse, Skrofeln, goldne Ader, Infarktus, Krämpfe, erzwingen Schweiß, hindern den Schlaf, erwecken früher den Geschlechtstrieb, verzögern das Zuheilen der Schäden, schwächen den Körper, weil sie ihn zu oft und zu stark reitzen, machen die Därme und Blutgefäße frühe steif und unbeweglich, folglich den Menschen vor der Zeit alt und dürre, zu geschweigen, daß sie die inländischen zehen und hundertmal im Preise übersteigen, und nicht selten verfälscht werden.

Der Zweck, den man durch Zuthat der Gewürze zu den Nahrungsmitteln zu erhalten sucht, ist dreyfach.

1) Den Geschmack (zuweilen auch den Geruch) zu verbessern und zu erhöhen, oder unschmackhaften Speisen einen reitzenden und pikanten Geschmack mitzutheilen, und dadurch den Appetit etwas anzureitzen, z. E. Spinat wird durch Senf, Reis und Graupen durch Sellerie schmackhafter.

2) Die Schädlichkeit der Speisen und Getränke zu vermeiden, z. E. den

blähenden Speisen blähungstreibende, magen- und darmstärkende Gewürze zuzumischen, als: dem Kraute, Kümmel;

schwerverdauliche Speisen durch stärkende und erwärmende Gewürze verdaulicher zu machen, als gekochten Schinken durch spanischen Pfeffer, Ingwer, Erdbirnen durch Kümmel;

schleimichen Speisen auflösende Gewürze zuzufügen, als: dem Karpfen rohen Meerrettig;

kältende Speisen mit erwärmenden Gewürzen zu versehen, als: Gurken und Kürbis mit Pfeffer, Salat mit Dragun.

3) Aufzubehaltende Eßwaren haltbarer zu machen und vor Fäulniß zu schützen, als: Fleisch und Gurken durch Eßig oder Salz.

Aus diesem dreyfachen Zweck erhellet, daß ein Gewürz (im gemeinen Leben Würze genannt) eine scharf oder stark schmeckende und riechende Zuthat zu den Nahrungsmitteln ist, welche diese entweder im Geschmack oder Geruch verbessert, oder ihre Schädlichkeit mindert, oder ihre Aufbewahrung sichert, oder mehrere von diesen Zwecken zugleich erfüllt. Dieses vorausgesetzt kann man die Gewürze medicinisch in folgende vier Klassen eintheilen, nämlich in

1) Verdauung befördernde, Schleim auflösende (Digestiva oder Resolventia frigida) hieher gehören: Aron, Kreße,

Kerbel, Löffelkraut, Meerrettig, Pastinake, Petersilie, Pfefferkraut, Rettig, Salz, Salpeter, Saturei, Sauerampfer, Sellerie, Zuckerwurzel.

2) Magen- und darmstärkende folglich auch blähungtreibende (Stomachica und Carminativa, wovon die meisten zu den Resolventibus calidis gerechnet werden) als: Anis, Basilike, Beifus, Benediktwurzel, Kalmus, Kümmel, Chamillen, Koriander, Dille, Dosten, Dragun, Fenchel, Hopfen, Bohnenkraut, Lorbeeren, Majoran, Melisse, Pfeffermünze, Rehnkümmel, Rosmarin, Schwarzkümmel, Thymian, Walcholderbeeren, Wermuth, indianischer Pfeffer, Kapern, Hahnebutten.

3) Fäulnißwidrige, (Antiputrida oder Antiseptica) als: verschiedene Beeren, besonders Berbisbeeren, Kirschen, Löffelkraut, Nußschalen, Salbey, Sau-

erampfer, Schleen, Salpeter, Weinsaft, Eßig.

4) Geruch oder Geschmack oder Ansehen verbessernde ohne sonderliche Arzneykraft, als: Rosen, blaue Veilchen, Pfirsichblätter, Schwämme, Spargel, Nußkern, Tripmadam, Portulak, Saflor.

Nach dem Geschmack theilt man die Gewürze ein: in salzige und scharfe. Zu jenen gehören: Salz, Salpeter, Zucker, Eßig; zu diesen rechnet man erstlich die eigentlichen Gewürze, welche einen besondern starken Geruch und viel ätherisches Oel enthalten, und in Europa meistens von den quirlförmigen und Doldenpflanzen hergenommen werden. Zweitens die beißenden Geschmack habenden Pflanzen aus der Tetradynamia Linn. als: Senf, Meerrettig, spanischer Pfeffer, Löffelkraut, Kreße. Drittens das Lauchgeschlecht, als: Zwiebeln, Porree, Schalotte, Knoblauch.

Ich rechne unter die inländischen Gewürzpflanzen nicht nur die im Freyen wild wachsen, sondern auch die in Gärten und im Winter in den Gewächshäusern gezogen werden. Wir können zwar mit unsern inländischen Gewürzen das Feuer und den Geruch der Würznelken, den besondern aber mehr arzneyartigen Geruch und Geschmack der Muskatennüsse und Blumen, den sehr angenehmen Geruch nebst der treibenden und Wallung erregenden Kraft des Zimmts und Safrans nicht nachahmen, dafür wird aber auch unserer Gesundheit mehr gerathen und eine starke Ausgabe erspart, wenn wir uns unserer Landgewürze bedienen; viele unter ihnen theilen den Speisen einen so schönen, angenehmen und pikanten Geschmack mit, daß die Köche durch verschiedene Vermischungen und Zubereitungen derselben die ausländischen ganz zu entbehren wissen, wie folgende Abhandlung lehren soll.

Die Alphabetordnung habe ich deswegen gewählt, damit jede Hausfrau oder Köchin die Sachen, welche sie sucht, leicht finden kann.

Von der Zubereitung und Aufbehaltung unserer Gewürze ist auch am Schluße das Nöthigste gesagt und zuletzt eine nutzbare Anzeige jedes Gewürzes zu jeder Speise beygefügt. Ich wünsche und bitte, daß diejenigen, welche diesen Aufsatz lesen und brauchen wollen und Verbesserungen oder Vermehrungen anzugeben wissen, sie mir gefälligst zukommen lassen, damit derselbe mehr Vollständigkeit erhalte, ich werde dafür entweder mit Worten, oder, wenn es verlangt wird, mit der That dankbar seyn.

Borna, im März 1800.

Der Verfasser.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

Adiowän. (Ammi copticum).

Same und Kraut hat einen der Saturei und der Pfeffermünze ähnlichen Geruch und Geschmack. D. Naumburg in Erfurt hat den Samen aus Engelland erhalten, und in seiner Heimath ausgesäet. S. Altenb. med. Nat. Zeitung 1798. Jul. S. 473, und Reichs-Anzeiger 1798. No. 154.

Alant. (Inula Helenium).

Die Wurzel macht man mit Zucker ein, nimmt sie zum Biere und zu Wein, welche beiden Getränke in schleimiger Engbrüstigkeit und im Magenhusten zu Beförderung des Auswurfs sparsam getrunken nicht undienlich

Bayerische Staatsbibliothek München

sind. Sie reitzt und ist etwas hitzig, darf also in Krankheiten der Lungen mit Fieber, Geschwüren oder Knoten daselbst nicht gebraucht werden.

Ammi. (Sison Ammi).

Dieser Same macht Fische, Fleisch und andere Speisen lieblich und wohlschmeckend, treibt die Blähungen und den Urin, ist gut wider Bauchweh und Harnstrenge, wenn sie von Flatulenz herrühren.

Angelika, heil. Geistwurzel. (Angelica, archangelica).

Man legt die zarten Stengel im May ein. Blätter und Wurzeln werden in Brühen an Speisen vorzüglich in Engelland gegessen. Letztere sind in Magenschwäche, in Brust- und Mutterkrankheiten ohne Fieber dienlich.

Anis. (Pimpinella Anisum Linn.).

Wird im Zwieback mit gebacken, an Borstorfer Aepfel, an rothe Rüben, an Müser

für Kinder gethan und gröblich zerstoßen im Aepfelmus mit gekocht, um bey letzterm, wenn sie noch nicht völlig reif sind, die Säure zu dämpfen. Dieser Same wird auch mit Zucker überzogen und theils so gegessen, theils mit siedendem Wasser als Thee aufgegossen, und den Kindern zu trinken gegeben. Der Anis macht vorgenannte Speisen lieblich, stärkt den Magen, treibt die Blähungen, stillt bey Kindern den Leibschmerz, zertheilt den Brustschleim und befördert bey Stillenden die Absonderung der Milch. Die Dolde wird zu den Eßiggurken genommen.

Aron. (Arum maculatum).

In die grünen Blätter werden die Käse gelegt, um sie lange gut zu halten, vor Maden zu sichern, und ihren Geschmack zu verbessern. Das Pulver der Wurzel, welches ohne Geruch und ohne Geschmack ist, wird bey Wechselfiebern, bey Engbrüstigkeit, Husten, Verschleimung des Magens und daher entstandner schlechter Verdauung, den Müsern der Kinder beigemischt.

Bacille, Meerfenchel. (Chrithmum maritimum).

Das Gartenbacillenkraut legt man in Salz und Eßig ein, legt einen hölzernen Teller drüber, und beschwert es mit einem Stein, damit es nicht schimmle, sondern immer in der Brühe bleibe. Wenn man es essen will, nimmt man es mit einem Löffel heraus und thut etwas Baumöl dazu. Es macht Eßlust, daher wird es vor andern Speisen genossen. Die Bacille wird auch mit andern Salatkräutern vermischt, oder an Hühner und anderes Fleisch gekocht.

Basilike. (Ocymum Basilicum).

Besonders die kleine und wohlriechendste wird sowohl grün als gedorrt an Ragouts, Salat, Pfeffergurken, Würste, marginirte Fische und an Kalbfleisch, statt Majoran, genommen. Man setzt die Blätter und Blumenknöspchen auch mit Eßig an, und braucht diesen Eßig zu Ragouts und Salaten. Dies Kraut hat nervenstäckende Kräfte.

Beifuß. (Artemisia vulgaris).

Die entblätterten und getrockneten Blüthknospenstengel werden in die ausgenommenen Gänse gesteckt und mit gebraten. Die abgestreiften Blüthknospen werden mit grünen, reifen Birnen, ingleichem mit Möhren gekocht, um diesen Speisen einen herzhaftern Geschmack mitzutheilen. Als Thee getrunken befördert dieses Kraut die monathliche Reinigung.

Beeren, als: Johannis- Him- Heidel- Brom- Maul- Erd- Wein- und Holunderbeeren,

grün oder getrocknet und mit Wasser gekocht, oder ihren ausgepreßten Saft mit Wasser vermischt, machen das unschmackhafte Wasser zum kühlenden labenden Getränke, zur erquickenden kalten Schale, zur angenehmen Suppe. Sie sind in Faul- Gallen- und hitzigen Fiebern sehr dienlich, weil sie vortreflich kühlen, der Fäulniß widerstehen, die Galle abführen und erquicken. Für den Ge-

sunden und Nervenfieberkranken wird etwas Wein, für die übrigen Kranken Weineßig und Zucker zugesetzt.

Benedikt- oder Nelkenwurzel (Geum urbanum)

giebt dem Biere einen lieblichen Geruch und Geschmack nach Würznelken, und macht es haltbarer. Sie hat stärkende und anhaltende Kräfte, wird daher in Wechselfiebern und Bauchflüssen nach Reinigung des Magens und der Därme gebraucht. Schon säuerlichem und angegangenem Biere theilt diese Wurzel einen angenehmen Geruch und Geschmack wieder mit.

Berbisbeeren. (Berberis vulgaris).

Der Saft wird zuweilen statt des Citronensafts zum Punsch und zur Limonade, ingleichen zu sauren Brühen, zu Fisch, zu Geleen, die getrockneten Beeren zu säuerlichen Suppen genommen. Man kocht auch aus frischen und gedorrten Beeren mit Was-

ser ein nützliches Getränke. Sie werden auch mit Zucker eingemacht. Sie stärken den Magen, adstringiren etwas die Därme, reitzen zur Eßlust, dämpfen die Hitze, widerstehen der Fäulniß und sind daher in bösartigen, faulichen Entzündungsfiebern, ingleichem zu Ende der Ruhr und der langwierigen Durchfälle, nach Reinigung der ersten Wege, dienlich.

Bertram, Dorant. (Achillea ptarmica).

Vom Kraute wird mit Eßig und Zucker eine gute Sauce bereitet, welche zu Gebratenem von vielen hoch gehalten wird. Damit das Bier lange gut bleibe, nimmt man 2 Loth klein geschnittene Bertramwurzel und 1 Hand voll klein geschnittenes Tausendgüldenkraut und hängt solches in einem Säckchen ins Bier.

Birnensaft (Pyrus communis)

wird aus überreifen, saftigen, geschälten, zerschnittenen, klein gestampften Birnen durch

einen Sack gepreßt, gesotten, und nach dem Absetzen des dicken Schleims auf dem Boden, in einen großen irdenen Tiegel abgegossen, über das Feuer gesetzt, einigemal abgeschäumt und unter stetem Umrühren recht dick eingesotten, endlich vom Feuer genommen, verkühlen lassen, und dann in irdene Büchsen gethan. Er wird theils zum Trinken im Wasser, theils Brühe über das Essen davon zu machen, theils statt des Zuckers an mancherley Speisen gebraucht.

Bitterklee. (Trifolium fibrinum).

Schwedische Bierbrauer gebrauchen die Blätter zuweilen statt des Hopfens, und ein damit bereitetes Bier soll mit dem Porter Aehnlichkeit haben.

Bohnenköhle, Bohnenkraut, Saturey (Satureja hortensis annua)

wird grün und trocken statt des Pfeffers zu Eßiggurken, Gurkensalat und Bohnen, als Gewürze an verschiedenen andern Speisen,

und jung und grün unter die Salatkräuter gebraucht. Es erwärmet, reitzt und stärkt den Magen, zertheilt den Schleim, befördert die Verdauung, besänftigt Leibschmerzen und Brechen von Erkältung.

Borretsch. (Borrago officinalis).

Blumen und Kraut wird zu Kräutersalaten des gurkenartigen Geschmacks, des schönen Ansehens und der kühlenden Kraft wegen, genommen.

Brunnenkreße, (Sisymbrium nasturtium) siehe Kreße

ist in Hautkrankheiten, Verstopfung der Gekrösdrüsen, Gelbsucht, Schleim- Schwindsucht und Skorbut dienlich. Man kann sie in einem Gefäße zur Winterszeit in der Stube unterhalten.

Caffee, inländischer, s. Erdmandeln.

Castanien, s. Erdmandeln.

Calmus, s. Kalmus.

Capern, s. Kapern.

Carwe, s. Kümmel.

Chamillen römische (Anthemis nobilis) werden zu Schiffbieren, statt des Hopfens, das Bier haltbar zu machen, zugethan. Sie sind fäulniswidrig, krampfstillend, blähungtreibend, lindern den Leibschmerz, befördern das Monathliche und nutzen wider Wechselfieber.

Champignons (Agaricus campestris) werden getrocknet, zu Pulver gestoßen, und frisch und eingemacht zu Brühen, Braten und andern Speisen gemischt um den Geschmack zu verbessern. Das Einmachen geschieht folgendermaßen: So lange in Wasser gelegt, bis sich die Haut abziehen läßt, dann klein geschnitten, mit ein wenig Wasser und Salz gekocht, den Schaum abgenommen, die Brühe durch einen Durchschlag gegossen, Eßig mit Bohnenkraut, Lorbeerblättern und etwas Thymian gesotten, und dann kalt über die

Champignons gegossen. Man behalte sie in einer waldenburgischen Büchse mit Blase und Papier verbunden an einem kalten Orte auf. S. Schwamm.

Coriander, s. Koriander.

Dille. (Anethum graveolens)

Das grüne junge Kraut ohne Stengel dient die Brühe an das Rindfleisch schmackhaft zu machen, mit welcher es manche zu kochen pflegen. Eben dieses schneidet man klein, vermischt es mit dem Salat oder streut es über das Sauerkraut. Die grünen blühenden und halbsamenreifen Dolden braucht man zu den Wasser- und Eßiggurken, und den reifen dürren Samen, zum Sauerkraut, Käse, Würsten und Einlegen des Fleisches. Der Same stärkt den Magen, treibt die Blähungen und befördert den Urin.

Dosten cretischer, oder Wohlgemuth. (Origanum creticum).

Die Blumen und Samengipfel sind ein vortrefliches Gewürze, haben einen delikat

scharfen Geschmack und außerordentlich angenehmen Geruch. Sie zertheilen und erregen Ausdünstung.

Dosten gemeiner. (Origanum vulgare).

Die getrockneten Blätter kommen dem Thee nahe, werden in einigen Städten zum Biere mit genommen, sie haben einen würzhaften Geruch und scharfen bitterlichen Geschmack. Die Blumen werden zum Kräutersalat gemischt. Sie stärken den Magen, vertreiben den Ekel, erwecken Appetit, erregen Schweiß.

Dotterblume. (Caltha paluſtris).

Die Blüthknospen im Schatten etliche Stunden abwelken lassen, alsdenn mit Salzwasser und Eßig eingemacht und statt der Kapern gegessen. Sie werden auf diese Art zu Saucen und an verschiedene Speisen genommen, z. E. an Kalbfleisch mit Eßiggurken um den Appetit zu erwecken und die Speisen angenehm zu machen. Das Rindvieh frißt diese

Pflanze nicht; denn sie gehört zu den scharfen Giften, nach dem Arzt für alle Menschen u. Th. Dortmund, 1798.

Dragun, (Artemisia Dracunculus) klein gehackt, giebt allem Fleisch, auch dem Huhne und andern Speisen, vorzüglich aber fast jedem Salat, dem Eßig, ingleichen den Kerbel- Petersilien- und andern grünen Suppen, dem Eyerkuchen, den Ragouts und Eßiggurken einen angenehmen scharfsüßlichen gewürzhaften Geschmack. Man legt diese Blätter aufs Fleisch, das nicht gleich gebraucht wird, z. E. auf Fleisch, welches in Eßig eingelegt zum Sauerbraten bestimmt ist, um demselben einen guten Geschmack mitzutheilen, und die Schmeisfliegen abzuhalten, oder man reibt das Fleisch mit Dragun. Man macht auch Salsen daraus. Dies Kraut erwärmt und stärkt den Magen, befördert die Verdauung und erweckt den Appetit. Draguneßig (Vinaigre d' Estragon) wird also bereitet. Nach abgetrocknetem Morgenthau bricht man zwey Hände voll Blätter ab, breitet sie einen Tag

auf kleinen Horden oder hohl stehenden oder hängenden Sieben aus, gießt dann zwey Pfund oder eine Kanne Weineßig oder guten Malzeßig darauf, und läßt ihn einmal aufwallen. Oder man gießt Eßig auf die klein gehackten Blätter, läßt ihn ein bis zwey Monathe darauf stehen, und gießt ihn alsdann ab. Will man den Draguneßig recht gut haben, so wiederholt man das Aufgießen auf frische Blätter ein- zwey- bis dreymal. Man kann ihn zu allen Salaten gebrauchen, welche er alsdenn schmackhafter, weniger kältend und also dem Magen verträglicher macht.

Ehrenpreis (Veronica officinalis)

wird getrocknet und zerrieben zu Ziegenkäsen genommen, um einen beßern Geschmack mitzutheilen.

Erdmandeln, eßbares Cypergras, süßer Trasi (Cyperus esculentus L.)

frisch geröstet gegessen übertreffen sie die Kastanien im Geschmack, können daher am Kohl mit genommen werden. Sie ersetzen die Man-

deln im Backwerk und andern Speisen, in Spanien macht man von ihnen Mandelmilch. (Orgeade). Es wird ein angenehmes süßes Oel, welches das Provenceröl im Geschmack übertrift, daraus gepreßt, welches an Sallat statt Baumöl und an Kochspeisen statt Butter sich brauchen läßt. Sie sind gebrannt oder geröstet das beste Coffeesurrogat ohne fremden Zusatz. Man kann auch einen sehr guten Branntwein daraus ziehen. Vielleicht sind sie statt Vanil zur Schokolade zu gebrauchen. Der Hofgärtner Schweikert in Carlsruhe hat sie in Beckers Taschenbuch für Gartenfreunde 1798 zuerst bekannt gemacht und verbreitet. Die chursächsischen Hofgärtner zu Dresden bauen sie auch, und Past. Christ in Kronberg hat davon folgendes Büchelchen geschrieben: „Der neueste und beste Stellvertreter des indischen Caffee, oder der Caffee von Erdmandeln, zur Ersparung vieler Millionen Geldes für Deutschland und längerer Gesundheit tausender von Menschen, mit 2 illuminirten Kupfertafeln. 1800, bey Herrmann in Frankfurt. 6 gl.

Eßig

ist unter allen Gewürzen, wenn er mäßig gebraucht wird, das gesundeste und vorzüglichste, er stillt den heftigen Trieb des Blutes und die Aufgährung der Galle, wehrt der Fäulnis, befördert die Eßlust und Verdauung, dient zur Aufbewahrung thierischer und vegetabilischer Speisen, wird von den Aerzten gebraucht in Faul- Gallen- hitzigen Fiebern, zurückgefallenen Pocken, Skorbut, Bräune, Pflanzengiften, Wasserscheu, Melancholie, Raserey. In Menge genossen versäuert und schwächt er den Magen, erregt Husten und Bruststechen, wie auch, bey manchen, Kolik oder Durchfall.

Fenchel. (Anethum Foeniculum).

Der Same wird in Zwieback, zu gekochten Aepfeln, Kumskraut, Käse und ins Brod für kleine Kinder gethan. Die gelblichen oder weißen Stengel und Blätter nimmt man unter den Salat. Die halbreifen Dolden kann man mit den kleinen Gurken oder jungen Bohnen oder auch allein mit Eßig und Salz einmachen. Von des Fenchels Kraft gilt meistentheils alles,

was oben vom Anis ist gesagt worden. Er stärkt den Magen, treibt die Blähungen und nutzt der Brust zur Beförderung des schleimigen Auswurfs. Weis wird das Kraut, wenn man es, sobald es 3 bis 4 Queerfinger lang ist, mit Stroh oder Bretern bedeckt. Man hat auch einen süßern, italienischen oder römischen Fenchel. (Foenic. dulce majore et albo semine).

Flieder, s. Holunder.

Gewürzpulver, s. Würzpulver.

Gundermann (Glecoma hederacea)

wird ganz jung klein gehackt in den Eyerkuchen, unter das Grünkraut und in einige andere Speisen, aber sehr sparsam, ingleichem zum Biere genommen, um jene pikanter und lieblich, dieses aber hell zu machen. Diese ganz jungen Knöspchen haben einen scharfen etwas bitterlichen Geschmack und angenehmen Geruch, lösen auf und führen das Aufgelöste durch

den Urin ab, werden daher auch im Thee in langwierigen Brustkrankheiten gebraucht.

Hahnebutten, Wiepen (Fructus Cynosbati)

kocht man entkörnert und halb zerschnitten entweder grün, recht reif, oder gedürrt unter allerley gebacknes Obst und unter Rosinen, um beide noch schmackhafter und herzhafter zu machen. Man bereitet daraus einen eingedickten Saft, ferner ein Dekokt mit oder ohne Obst, und Suppen mit oder ohne Zusatz von etwas Wein und Zucker. Sie sind stärkend und etwas adstringirend. Wenn sie durch einen Durchschlag getrieben und also von Schalen frey sind, verstopfen sie nicht. Sie werden auch reif halb zerschnitten und mit den inbefindlichen Körnern gedörrt, alsdenn etwas gebrannt, hierauf klar gestoßen oder gemahlen mit etwas Caffeepulver vermischt, statt Caffee getrunken, welches Getränke Gesunden unschädlich, und denen an Gries oder Stein Kranken, wegen der stärkenden und Urintreibenden Kraft, nützlich seyn soll. Schon Prof-

J. H. Schulze in Halle schreibt in seiner Materia medica 1746: aliqui tostis (fructibus Cynosbati cum arillis) instar Coffée utuntur.

Himbeeren. (Rubus Idaeus). s. Beeren.

Der mit den Beeren aufgesetzte und an der Sonne destillirte, ingleichem der mit ausgepreßtem Himbeersaft vermischte Eßig, welchem man eine gehörige Menge Wasser beymischt, ist ein erquickendes, labendes, kühlendes, fäulniswidriges Getränke für Schnitter in der Erndte, Arbeiter in der Hitze, Ohnmächtige und alle Fieberkranke.

Holder- oder Holunder oder Flieder. (Sambucus nigra).

Die frischen Blüthen werden mit Milch in kleiner Quantität gesotten, mit Milch, Mehl und Eyern in Eyerkuchen gebacken und in dreyeckigte Käse eingelegt um den Geschmack zu verbessern. Etwas unreife Beeren werden in Salzwasser und Eßig eingelegt statt der Kapern

gebraucht. Reife, frische Holunderbeeren machen die gekochten grünen Pflaumen und Aepfelstückchen schmackhafter und nützlicher. Das Mus oder der ausgepreßte und eingedickte Saft und die frischen Beeren können zu Suppen und kalten Schalen, und die gedorrten Beeren zu Suppen mit oder ohne Wein und Zucker angewandt werden. Blüthe, Beeren und Saft lindern etwas den Schmerz, treiben gelind Schweiß, und sind in Catarrhen und Rheumatismen nützlich.

Hopfen (Humulus, Lupulus)

macht als Zusatz zum Bier dasselbe bitter, stärkender, dauerhaft und vom Geschmack herzhafter. Er treibt die Blähungen und den Urin, löset den Schleim, erwärmt und hindert die Säure. Je weniger er mit dem Biere gekocht wird, und je mehr von demselben zum Biere genommen wird, desto stärker, hitziger und spirituöser wird das Bier, und desto mehr erhitzt es das Blut, den Kopf und ganzen Körper, verursacht dann auch Kopfschmerz,

Dummheit und Schlaf, weil der Hopfen narkotische Kräfte besitzt. Je länger aber der Hopfen mit dem Biere gekocht wird, desto mehr vergehen jene schädlichen Eigenschaften, das Bier wird dann nicht stärker, aber weit bitterer, brauner und dicker. Von fast allen gebräuchlichen Biergewürzen s. meine Additamenta Cerevisiae vegetabilia cum epist. gratul. Lips. 1774.

Indianische Kreße. (Tropaeolum majus und minus).

Die Blumen und jungen Blätter werden zum Salat genommen. Die Blumenknöspchen und grünen, nicht zu alten Samen legt man in Eßig ein, und braucht sie statt der Kapern in Brühen, welchen sie einen lieblichen Geschmack mittheilen. Ihre Kräfte sind schleimauflösend.

Ingwer (Amomum Zingiber)

ist eins von den vortreflichsten sonst aus- jetzt inländischen Gewürzen, welches verdiente öf-

terer bey den Speisen, besonders bey mehlichten und mehlkörnigen, als: Mehlsuppe, Nudeln, Mehlmus, Klöse, Graupen, Gries, Grütze, Reis, Hirse, Kuchen, Erdbirnen ꝛc. ingleichem bey Schinken, Suppen, Kohl, Grünkraut ꝛc. angewandt zu werden, indem es in Auflösung des Magen- Lungen- und Nahrungsmittelschleims, ohne das Blut sonderlich zu erhitzen, die andern Gewürze fast alle übertrift. Zugleich stärkt es die Nerven und den Magen, treibt die Blähungen, und paßt bey kalten, alten, phlegmatischen Personen auf Fehler des Appetits und der Verdauung, auf Catarrhal- seröse- wassersüchtige Zufälle, auf Magen- und Brusthusten vom Schleime, auf Blähungskolik ohne Entzündung, auf Wechselfieber nach vorher gereinigten ersten Wegen, auf Würmer, serösen Durchfall und Gelbsucht. J. F. Dorn in Dresden beschäftigt sich seit mehrern Jahren mit dem Anbau dieser in beiden Indien sonst wachsenden Wurzel; s. Anleitung und Aufmunterung zum Ingberbau, für den Bürger und Landmann, von Dorn. Leipz. 1799.

2 gl. bey Werther auf der Hintergasse in Hofmanns Hause, und beym Verfasser auf der Töpfergasse No. 585, und im Dresdner Addreßcomptoir.

Johannisbeeren, (Ribes rubrum) s. auch Beeren.

Der ausgepreßte und durch Kochen eingedickte Saft kann aufbehalten, und statt des Citronsafts und Weineßigs zu den Speisen und wäßrigen Getränken angewandt werden. Diese Beeren kühlen und wehren der Fäulnis und der Galle, sind also in hitzigen, Gall- und Faulfiebern sehr zuträglich.

Johannislauch, s. Lauch.

Kalmus. (Acorus Calamus).

Ein wenig von dieser Wurzel ins Wasser oder Bier gelegt, verbessert den Geschmack. Mit Zucker überzogen wird sie bey Magenschwäche gegessen. Sie stärkt den Magen, treibt die Blähungen und befördert die Ver-

dauung, wird daher in Wechselfiebern nach Reinigung des Magens und der Därme gebraucht. Ohne Zucker und ohne Nachtrinken von kühlem Wasser reitzt und erhitzt sie.

Kapern, deutsche,

siehe Dotterblume, indianische Kreße, Holunderbeeren, Pfriemenkraut, Scharbockskraut.

Kerbel (Scandix Cerefolium)

gehört zu den besten würzhaften Suppenkräutern, die Suppen mögen aus Wasser oder Fleischbrühe oder Milch zugerichtet seyn. Eine sehr wohlschmeckende Suppe bereitet man aus kleingehacktem jungen Kerbel, etwas Zwiebel und Fleischbrüh (oder Wasser mit Butter) worin man klein geschnittenen Eyerkuchen thut. Dies Kraut macht verschiedene unschmackhafte Zugemüse, besonders die Kohlkräuter, als: Spinat, Braun- Schnitt- Schweizerkohl, Melde und Mangold schmackhaft, man nimmt es auch zu den Kräutersalaten. Es kann alle Monat gesäet werden. Es riecht und schmeckt

gewürzhaft, angenehm, dabey etwas süßlich und scharf, es löset den Schleim auf, ist der Brust dienlich, enthält ein kühlendes, salpeterartiges Wesen, treibt den Urin, und wird in langwierigem Husten, in der Schwindsucht und in Hautkrankheiten gebraucht. Es giebt auch einen spanischen Kerbel (Scandix odorata) welcher eben so kann gebraucht werden wie voriger, er ist aber etwas gröber, sein Stock schlägt alle Jahre wieder aus, oder ist perennirend.

Kirschen, saure, (Prunus Cerasus)

machen anderes Obst, wenn man sie damit kocht oder ihren eingedickten Saft zumischt, viel angenehmer. Man pflegt sie auch in Eyerkuchen zu thun. Das Dekokt von Kirschen kann man in Faul- Gallen- hitzigen und bösartigen Fiebern trinken; man muß aber die Kerne, beßern Geschmacks wegen, mit zerstoßen, aber im eisernen Mörsel. Dies Getränke kühlt, erquickt, ist fäulnißwidrig und treibt den Urin. Kirschen kann man in Durch-

fällen, Ruhr, Melancholie, Mania und chronischen Krankheiten, wie auch in allen Fiebern essen lassen. Saure und süße Kirschen lassen sich in aufgehängten Sieben mit den Stielen am besten trocknen. Die jungen Blätter und Stiele von den kleinen sauren Kirschen geben einen gesunden Thee ab, welcher zuweilen im Husten gute Dienste leistet.

Kirschlorbeerblätter (Prunus Padus lauro-cerasus)

werden von manchen Weibern in die Milch gelegt, um ihr einen angenehmen Mandelgeschmack mitzutheilen, müssen aber, weil sie giftig sind, vermieden werden. Noch ein übelerer Mißbrauch derselben ist der zu Ratafia (statt Pfirsich- und Aprikosenkernen) und der zu Kirschwasser (statt Kirschkernen). Die philos. Transakt. und der Arzt für alle Menschen 2r Band S. 239. Dortmund, Lpzg. 1798, lehren daß diese Blätter unter die stärksten Pflanzengifte gehören. Statt derselben nehme man also lieber Pfirsichblätter.

Knoblauch (Allium sativum)

hat einen scharfen widrigen Geschmack und besondern starken flüchtigen Geruch. Man spickt den Schöpsenbraten damit, nimmt ihn in die Würste, Mehlmüser, Klöse und zu andern Speisen, um ihren Geschmack pikanter und herzhafter zu machen, und derselben Verdauung zu befördern. Er löset den Schleim im Magen, in den Därmen und Lungen auf, treibt den Urin und die Würmer, erhitzt und reitzt sehr, macht daher bey empfindlichen Personen, wenn er nicht recht sehr sparsam angewandt wird, fieberhafte Bewegungen, ist also diesen nicht zuträglich.

Koriander. (Coriandrum sativum).

Der Same wird in Zwieback, zu rothen Rüben-Einlegen, an das Aepfelmus, in die Würste und zum Brodte genommen. Er hat magenstärkende und blähungtreibende Kräfte, zu welchem Zweck er, mit Zucker überzogen, gegessen wird. Er ist auch zum Biere gebräuchlich. Zu den rothen Rüben nimmt man Kori-

ander, klein geschnittenen Meerrettig von jedem einen Theil, Anis und Kümmel von jedem einen halben Theil.

Kräuterkäse.

Dazu wird in der Schweiz Siebenzeit und Melilotenblätter nebst Blüthe, bey uns entweder Holunderblüte oder Ehrenpreis oder Quendel oder Rehnkümmel oder Löffelkraut genommen. Man trocknet eins von diesen Kräutern, zerreibt und vermischt es mit dem gesalzenen Quark und formt ihn dann in Käse.

Kreße.

Gartenkreße (Lepidium sativum) wird sowohl zum Salat für sich allein, als auch zur Laktuke und andern Salatkräutern genommen, um den Geschmack reitzender und die kältende Eigenschaft des Salats dem Magen erträglicher zu machen, und folglich die Verdauung zu befördern. So ist es auch mit den andern Küchen-Kreßarten, als: mit der Brunnenkreße, (Sisymbrium Nasturtium aquaticum),

Pfefferkraute (Lepidium latifolium) und indianischen Kreße. (Tropaeolum majus). Sie sind alle auflösend, antiskorbutisch und urintreibend und können daher in chronischen Krankheiten, wo Zähigkeit der Säfte und Verstopfung der kleinsten Gefäße ist, gebraucht werden.

Kümmel, Garbe oder Karbe. (Carum Carvi).

Der Same wird zu Weiskraut, Sauerkraut, weißen und rothen Rüben, Erdbirnen, Wasser- Brüh- und Biersuppe, Biermus, Zwiebeln, Pretzeln, Brod, Brodkuchen, Stollen, Käse, Fischen, Bratwürsten und Fleisch, besonders Schöpsenfleisch genommen. Eigentlich sollte er zu den meisten Speisen recht klar gestoßen und nicht ganz angewendet werden. Er löset den Schleim auf, stärkt den Magen, treibt die Blähungen, verhütet und lindert davon entstandne Leibschmerzen und befördert die Verdauung, ist aber auch etwas reitzend und erhitzend. Das junge grü-

ne Kraut wird im Frühjahre unter andere grüne Gemüse gekocht, um sie schmackhafter und zuträglicher zu machen.

Kürbis, (Cucurbita, Pepo)

gekochter, kann statt Zuckers in die Stollen und der Lieblichkeit und Vergrößerung wegen ins Brod gebacken werden. Das zur Dicke des Syrups eingekochte Kürbiswasser ist statt Zucker zum Backwerk zu brauchen. Aus den Kernen kann man ein Oel schlagen lassen, welches statt des Baum- Provencer- und Mandelöls verdient gebraucht zu werden. Es ist der Brust dienlich. Die frisch ausgeschälten Kerne werden getrocknet und zu Backwerk und Emulsionen genommen.

Lauch, Johannis- Jakobs- oder Fleischlauch, Klumbollen, Jakobszwiebeln (Allium ſchoenopraſum majus) und Perl- oder Aschschnittlauch, (Allium porrum ſectivum)

können statt Zwiebeln gebraucht werden, um

die Speisen (s. Schnittlauch) zu würzen, und ihre Verdauung zu befördern.

Löffelkraut, (Cochlearia officinalis) hat einen bittern scharfen Geschmack und gerieben einen starken Geruch, wird zu Salat allein oder klein gehackt auf Laktuke, imgleichen auf Butterbrod gestreut, auch in Käse mit gemischt, gegessen. Löffelkraut, Petersilie, wenig Zwiebel, alles klein gehackt, mit Eßig und Oel zum Heering gegessen, reitzt sehr den Appetit. Die Blätter werden in Wein oder Bier gelegt, und davon getrunken. Dies Kraut hat auflösende, schweiß- und urintreibende, blutreinigende und antiskorbutische Kräfte, daher es gerne in langwierigen von scharfer und dicker Lymphe herrührenden Hautkrankheiten, als: in der Krätze, Flechten, alten Geschwüren, anfangender Wassersucht ohne Fieber, Skorbut und schleimiger Engbrüstigkeit genossen wird. Es grünt in allen Jahreszeiten.

Lorbeer. (Laurus nobilis).

Die Blätter, vorzüglich die frischen, werden zu Ragouts, sauren, gewürzten Brühen,

zu Bökel- Rind- und gedämpftem Fleische, Sauerbraten, marginirten Heringen, Fischen, Wildpretspasteten, vielen andern Speisen und die Beeren zu Sauerbraten und Sauerkraut ganz genommen und mit dem Fleische gekocht, um diesem und der Brühe einen angenehmen Geschmack zu geben. Blätter und Früchte treiben die Blähungen und stärken den Magen. Dies Bäumchen wird im Frühjahr nach dem letzten Frost ins Land, gegen den Winter aber in einem Topf oder Faß in Gewölbe, Keller, Gewächshaus oder Stube gesetzt. Man kann die grünen erst abgepflückten Blätter auch in Eßig zum Gebrauch aufbewahren, weil die dürren kaum halb so kräftig sind.

Majoran (Origanum Majorana)

wird in die Würste, besonders Blutwürste, in Brühen, zu den Erdbirnen, zu Fleisch, besonders Kalbfleisch, zu Fischen und Käsen genommen. Er stärkt die Nerven, treibt die Blähungen, paßt daher zu blähenden Speisen, hülft zuweilen für Schwindel und verlornen

Geruch. Man hat auch Wintermajoran (Origanum heracleoticum) welcher statt diesen kann gebraucht werden, und wilden Majoran s. Dosten.

Mandeln, s. Erdmandeln.

Meerrettig, (Cochlearia Armoracia) klein geschnitten verbessert er den Geschmack der eingelegten rothen Rüben und des Aepfelsalats. Auf dem Reibeisen gerieben mit Eßig und Zucker oder mit Aepfelmus vermischt, macht er den Karpfen schmackhafter und verdaulicher, die lätschige Rohmbrühe an den Enten, die Brühe am Rind- und Schweinefleisch pikanter. Wenn man seine schleimlösende, urintreibende, das Monatliche befördernde und wurmtreibende Kräfte recht benutzen will, so lasse man ihn nicht mit kochen. In der Gicht und Wassersucht wird geriebener Meerrettig mit Wacholderbeerendekokt gebraucht. Die Meerrettigsblätter nebst Kirschbaumblätter und Dillendolden nimmt man zum Einlegen der Wassergurken.

Meliloten. (Trifolium, Melilotus officinalis).

Kraut und Blüte nebst Siebenzeit und Rehnkümmel oder Quendel werden zu den grünen Schweizerkäsen genommen, um sie recht pikant zu machen, und den Appetit, besonders zum Wein, zu reitzen.

Melisse (Melissa officinalis) hat einen angenehmen, gewürzhaften, bitterlichen Geschmack und durchdringenden, sehr lieblichen, citronartigen Geruch, wird unter die Kräutersalate, in Eyerkuchen, in Käse und an manchen Orten zum Biere genommen. Dies Kraut treibt die Blähungen und das Monatliche, stärkt die Nerven, reinigt die Mutter, und ist hypochondrischen, hysterischen und flüßigen Personen dienlich. Es giebt auch eine türkische Melisse, (Dracocephalum Moldavicum) welche auch als ein Gewürze gebraucht wird.

Möhrensaft, (Daucus Carota) ausgepreßter, roher oder gut eingedickter, kann

statt des Zuckers im Backwerk und zu einigen Speisen gebraucht werden. Er ist ein urin- und wurmtreibendes wie auch ablösendes Brustmittel. Klein geschnittene, in einem Siebe abgewelkte, dann als Caffee gebrannte Stückchen Möhren geben gemahlen, und mit Wasser und etwas Caffee gekocht, einen wohlschmeckenden, unschädlichen Caffee ab besonders wenn guter Rohm dazu getrunken wird.

Monarde. (Monarda fistulosa).

Die ganze Pflanze ist gewürzartig. Der Same könnte ein Surrogat von verschiedenen ausländischen Gewürzen seyn. Die Blumen geben dem Branntwein einen Persiko ähnlichen feinen Geschmack. Die Blätter dienen zu einem sehr angenehmen Thee.

Morcheln, Spitzmorchel (Phallus esculentus), und gemeine Morchel, (Eluela Morchella)

werden getrocknet, ganz gelassen oder klein geschnitten oder zu Pulver gemacht an Potagen,

Brühsuppen, Ragouts, Hühner, Tauben, Kalb- und Rindfleisch, an Kohlrabie, Blumenkohl und Kräupchen gekocht, um ihnen einen besondern, manchen Personen, besonders weiblichen Geschlechts, sehr angenehmen Geschmack mitzutheilen. S. Schwämme.

Nelken, schwarze oder schwarzrothe. (Dianthus purpureus).

Man gießt Eßig auf die ausgezupften und klein geschnittenen Nelkenblumenblätter, und destillirt diesen Eßig an der Sonne, welcher dann schön roth aussieht, angenehm schmeckt und nelkenartig riecht. Man setzt ihn, wie den Kirsch- oder blauen Veilchen-eßig, zum Fisch auf.

Nelkenwurzel, s. Benediktwurzel.

Nüsse, welsche oder Wallnüsse. (Juglans regia).

Die Kerne werden abgeschält, in Sieben getrockner, und statt der Mandeln zu Back-

werk, aber bald, ihr ausgepreßtes frisches Oel zu Salaten, Kochspeisen und Backwerk (in Welschland und Frankreich) und das ranzig gewordene Oel zum Brennen in Lampen gebraucht. Die grünen reifen Nußschalen werden bey Zubereitung des Pflaumenmuses zugethan, um das Ansehen und den Geschmack zu erhöhen, und, nach mancher Meynung, haltbarer zu machen. Die ganz kleinen unreifen Nüße werden in Zucker eingemacht, und als ein magenstärkendes und appetitmachendes Mittel genossen.

Oel von Buchecker, Mohn, Kürbiskernen, Dotter, Senfkörnern, Schnittkohl- Saflor- und Sonnenblumensamen, Erdmandeln, s. Erdmandeln,

kann statt des Baumöls und der Butter zu den Salaten, Kochspeisen und Backwerk gebraucht werden. Man sollte sie aber zum Verspeisen kalt auspressen. Auf diese Art wäre es vielleicht möglich, auch Hanf- Rüb- und Leinöl zu genießen. Wenn die

Butter wohlfeiler als das Baum- oder Provenceröl ist, kann man sie zerlassen statt dieses Oels anwenden, mit Eßig schlagen, und mit dem Salat vermischen.

Pastinake. (Pastinaca sativa).

Ein Stück Pastinake, Möhre, Sellerie, Petersilienwurzel und Zwiebel wird mit dem Karpfen gesotten, um ihn sehr wohlschmeckend zu machen. Außerdem wird diese Wurzel über allerley Fleisch und Fische angerichtet, um sie schmackhafter zu machen. Man pflegt sie auch unter Kohlrabie, Sellerie und Petersilienwurzeln zu kochen, damit des einen Geschmack durch des andern verbessert werde. Geschirr, Behandlung, Idiosyncrasie, besonders aber Verwechselung mit geflecktem Schierling, (Conium maculatum) oder mit der Wasser- oder Feldpastinake (Pastinaca campestris) oder mit der Hundspetersilie, Gleiße, (Aethusa Cynapium) aber nicht Winterstand im Lande (sie müßte denn ein Jahr in feuchtem, schattigem Erd-

reich gestanden haben) können sie schädlich oder gar gefährlich machen. Wer sich auch bey Vermeidung des Verwechselns und des schädlichen Geschirrs ꝛc. vor dieser Wurzel fürchtet, kann sie sicher mit dem vegetabilischen Gegengift, ich meyne mit Eßig und Oel, nach geschehener Abkochung mit Wasser, jung und in Scheiben geschnitten als Salat genießen.

Petersilienkraut und Petersilienwurzel (Apium Petroselinum und Apium Petroselinum radice eduli)

verbessert den Geschmack der Graupen, kleinen Gräupchen, der verschiedenen Arten von Gries und Grütze, der Möhren, der Faden- und andern Nudeln, grünen und dürren Bohnen, Erbsen, Kartoffeln, Pilze, Suppen und des Spargels. Sie ist also fast eine allgemeine Würze an Fleisch und Fische. Klein gehacktes Petersilienkraut, klar gewiegte Zwiebel oder Schnittlauch, klein geschnittener Speck und ein wenig Butter wird

zur Brühe ans Kalbfleisch gekocht, oder mit klar gehackter Kalbslunge zu einem Mus bereitet. Folgende Petersilienwasserbrühe wird von den Katholiken, in den Fasten, statt der Fleischbrühe, an Speisen gebraucht: Petersilienkraut und Wurzel, Erbsen, von jedem zwey Hände voll mit Wasser gekocht und ein wenig Ingwer und Salz zugethan. Man pflegt sie auch zu dürren; es giebt aber verschiedene Gärtnerkünsteleien, wodurch man sie auch im Winter und zeitig im Frühjahre grün und also weit kräftiger und schmackhafter haben kann. Kraut und Wurzel lösen den Schleim auf, treiben den Urin, werden daher in der Verhaltung desselben gebraucht. Wer schwache Urinwege hat, darf sie nicht zu oft und nicht in Menge genießen. Zuweilen wächst die Hundspetersilie (Aethusa Cynapium Linn. Cicuta minor Bauh.) oder Gneiß unter der guten Petersilie, welcher giftig ist, aber durch den beym Reiben widrigen knoblauchsartigen Geruch, und durch das dunkelgrüne Ansehen, ferner durch die Blumenhülle, die nur an der einen Sei-

te sitzt, und durch den zurückgebogenen barthähnlichen Kelch sich leicht von der Küchenpetersilie unterscheiden läßt.

Pfeffer, s. spanischer Pfeffer.

Pfeffergurken. (Cucumis sativus).

Die kleinen unreifen Gurken können mit Pfefferkraut oder mit sehr wenigem spanischem Pfeffer, oder mit Saturei statt des indischen Pfeffers eingelegt, und an Ragouts, Kalbfleisch, gedämpftes Rindfleisch, säuerliche Brühen, Pastinake, Salat und an die eingelegten rothen Rüben genutzt werden, um den Geschmack zu erhöhen. Grüne, junge Bohnen legt man zwar auch auf eben die Art ein, aber ihr Geschmack ist doch nicht so angenehm pikant, als der Geschmack der Eßiggurken, der Magen verträgt sie auch nicht so gut als die Gurken.

Pfefferkraut (Lepidium latifolium) wird grün und jung unter die Laktuke, an die kühlenden Salatkräuter und kleinen Eßiggur-

ken statt des Pfeffers, und getrocknet fast an alle Speisen statt Würze genommen. Von diesem Kraut gilt was von der Kreße oben gesagt worden. Der ausgepreßte Saft wird mit Eßig vermischt zu den Bratenbrühen genommen. Es ist gesünder, als der indianische und spanische Pfeffer, weil es keine Hitze und Wallung wie jener erregt.

Pfeffermünze, (Mentha piperita)

wird jung, grün, klein geschnitten an Salat genommen. Fünf getrocknete Blätter mit einem halben Nösel siedenden Wasser nur ziehen lassen, geben einen wohlschmeckenden, schön aussehenden und gut riechenden Thee, welcher hypochondrischen, hysterischen, gicht- und podagrischen, imgleichen in Wind- und Krampfkolik, in Magenkrankheiten von schwacher Verdauung und von Winden, in zu vielem Brechen, wenn es nicht von Unreinigkeiten herrührt, zuträglich ist. Er präservirt auch für Indigestion und Kolik. Von dieses Krauts abgezogenem Wasser und Oel

nebst Zucker werden die Pfeffermünzküchelchen bereitet, welche bey Magenschwäche, Aufstoßen, Magenkrampf, Flatulenz und übelriechendem Athem gebraucht werden.

Pfirsichblätter, (Amygdalus persica)

junge, riechen angenehm, schmecken scharf und bitterlich. Wenige solche Blätter werden mit Milch abgesotten, und dann Semmel eingebrockt. Diese Semmelmilch schmeckt erquickend und nach bittern Mandeln. Mit dergleichen Milch wird auch Backwerk eingemacht, um die Mandeln zu ersparen. Diese Blätter sollen den Urin und den Stuhlgang befördern.

Pfriemenkraut, Genster. (Spartium scoparium).

Die zarten Blumenknospen läßt man etliche Stunden in einem schattigten Ort abwelken, und alsdenn in Eßig und Oel oder Salz einlegen, und braucht sie statt der Kapern oder Oliven. Sie stärken den Magen,

und sollen in Verstopfung der Nieren, Leber und Milz gut seyn.

Pilz, s. Schwamm, Champignon, Morchel.

Pimpinelle. (Poterium Sanguisorba).

Das kleingehackte Kraut ist zu den Salaten und zum Kräuteressig brauchbar. Es löset den Schleim auf.

Porre (Allium Porrum commune)

wird über Kohlen abgedunstet, und Wassersuppe damit schmackhaft gemacht, er kann ein Stellvertreter der Zwiebel seyn.

Portulak. (Portulaca oleracea).

Durch die Blätter werden Suppen und Salat angenehm gemacht. Sie sollen gallichten, hitzigen, zur Auszehrung geneigten, mit Blutflüssen behafteten Personen, imgleichen bey Urinbrennen, in Faul- und Gallenfiebern, in Hitze der Leber und des Magens, in der Hektik und in chronischen Geschwüren in

Suppen nützlich seyn, weil sie einen salpeterartigen, kühlenden Saft enthalten. Die jungen Blätter und Kölbchen werden nur ein wenig gebrüht, oder auch roh mit Eßig, Oel und Salz gespeißt.

Quendel, Feld- oder Reinkümmel (Thymus Serpyllum)

hat einen scharfen, gewürzhaften Geschmack, und einen durchdringenden oft citronartigen Geruch, (welche Varietät auch Serpyllum foliis Citri odore vom Bauhin genannt wird) und gehört unter die vornehmsten gewürzhaften Pflanzen Deutschlands. Er ist in Magenschwäche und Schwindel besonders Alten und Hypochondrischen dienlich. Der Thee vom citronartigschmeckenden und eben so riechenden ist sehr angenehm, muß aber nur nicht stark bereitet werden. Sein Gebrauch in der Küche ist seltner als ers verdient, wenigstens weiß ich keinen andern, als den zum Kräuterkäse. S. auch Meliloten.

Quitten, (Pyrus Cydonia)
geschälte und zerschnittene Scheiben werden ins Pflaumenmus ganz zuletzt beym Kochen gethan. Man speißt sie auch getrocknet unter den Aepfeln und anderm Obste, welchem sie einen auserlesenen Geschmack mittheilen. Sie sind den zum Durchfall geneigten, imgleichen bey zu stark fließendem Monatlichen und goldnen Ader, in Faulfiebern und Bauchflüssen, nach Reinigung der ersten Wege, dienlich, weil sie stärken und etwas zusammenziehen.

Raute (Ruta graveolens)
wird auf Butterschnitten bey schwachem Magen, von Hypochondrischen, Hysterischen und Epileptischen, imgleichen auch des pikanten Geschmacks wegen, genossen. Sie wird zuweilen zum Biere zur Ersparung des Hopfens genommen.

Reinfarrn- Garten- Morgen- oder Marienmünze. (Tanacetum Balsamita).
Die Blätter können, wegen ihres angenehmen Geschmacks, als ein Gewürze zu

Brühen gebraucht werden, welche Hystericis dienlich wäre.

Rettig, (Raphanus sativus)

wird würflich klein geschnitten, zu den Salaten gemischt, um sie pikanter zu machen. Er lößt den Schleim auf, treibt den Urin, giebt aber Gelegenheit zu Flatulenz, wenn etwas Flüßiges darauf genossen wird.

Rocambole (Allium scorodoprasum)

hat seine Zwiebelchen in den Blumenköpfen und ist feiner als Knoblauch, kommt aber in Absicht des Gebrauchs und der Kräfte mit diesem überein.

Rose. (Rosa centifolia).

Die Blätter werden mit Milch abgesotten, die Milch dann abgegossen und Semmel eingebrockt. Klein gehackte Rosenblätter mit Waizenmehl zu Brodchen geformt, dann gebacken aufbehalten, auf dem Reibeisen gerieben, braucht man zu Milchsuppen. So bekommt jene Semmelmilch und diese Milch-

suppe denen zu Durchfall geneigten besser als ohne Rosen. Abgezogenes Rosenwasser wird zum Besprengen der Stollen und andern Backwerks, wenn es eben aus dem Ofen kommt, zu Einweichung der zum Backwerk bestimmten Rosinen, zu verschiedenen Speisen und Getränken z. E. Mandelmilch, Rosade 2c. des erquickenden Geruchs und angenehmen Geschmacks wegen, genommen. Im Backwerk kann nicht Jedermann diese Zuthat leiden.

Rosmarin (Rosmarinus officinalis)

ist eine Würze an allerley Fleisch, besonders frischem und gepökeltem Rindfleisch, imgleichen ans Bier. Er treibt Schweiß, stärkt die Nerven und befördert den Abgang der Winde. Viele können ihn nicht wohl leiden.

Saflor oder wilder Safran. (Carthamus tinctorius).

Das Pulver von den Blumenblättern wird statt des wahren Safrans (Crocus sa-

tivus officin.) zu Speisen und Backwerk, mehr der Farbe als des Geschmacks wegen, angewandt.

Salatkräuter

sind diejenigen Kräuter, welche man zu Salaten, zur Laktuke, zu Rapunzeln thut, um sie wohlschmeckender, pikanter, und, wegen des Salats kältender Wirkung, dem Magen verträglicher zu machen, imgleichen den Appetit mit zu reitzen, endlich auch sie ansehnlicher zu machen. S. in der Nachweisung: Salat.

Salbey. (Salvia officinalis).

Die Blätter braucht man grün und dürre auf Schinken zu legen in allerley Fleischbrühen, imgleichen Schöpsenbraten und Aal damit zu spicken, mit Eyer in der Pfanne aus Fett gebacken als ein Gebacknes und an einigen Orten zum Biere. Die Salbey ist nervenstärkend und fäulniswidrig.

Salpeter (Nitrum crudum und depuratum)

macht Pökelfleisch schön roth und haltbarer, die Wassergurken härter und daher auch haltbarer, wird im Salzmangel bey Belagerungen (im Schießpulver) ans Essen genommen. Dies Salz wehrt der Fäulniß, tilgt die Hitze und befördert die Verdauung.

Salz

ist das hauptsächlichste Gewürze. Seinen Werth kennt jeder, sein Mangel hat in kurzer Zeit die gefährlichsten Folgen auf die allgemeine Gesundheit. Sehr viele Speisen können gar nicht ohne dasselbe genossen werden, es dient zur längern Aufbewahrung des Fleisches und verschiedner Vegetabilien. Der allgemeine Instinkt des Menschengeschlechts und der anreitzende Geschmack, den es fast jeder Speise giebt, lehrt, daß es für den Menschen erforderlich sey. Es löset den Schleim und das zähe Wesen der Speisen auf, schützt für Fäulniß, reitzt den Magen zur Verdau-

ung und die Därme zur wurmförmigen Bewegung, hält daher offenen Leib, geht mit dem Milchsaft ins Blut, erhält es flüßig, verhütet die Verstopfung der Gekrösdrüsen, befördert die Ausdünstung und den Urinabgang. In Uebermaaß genossen macht es die Gefäße steif, erzeugt Schärfe der Säfte, oder wenn diese schon da ist, vermehrt es dieselbe, verhindert also die Heilung derjenigen Krankheiten, die von Schärfe herrühren, scheint in den Waysenhäusern viel zur Krätze und auf den Schiffen zum Skorbut beyzutragen.

Hierher gehören die Sardelle und der Hering. Beide sind wegen des Seesalzes bey Appetitsverlust ohne Fieber, bey verdorbenem und verschleimtem Magen, Indigestion von zu vielen, oder schleimigen, oder contraiten untereinander genossenen Speisen, in der Reconvalescenz und bey Mangel an Trinklust sehr nützlich, denn sie lösen den Schleim auf, und machen Appetit zum Essen und Trinken. Zu diesem Zweck muß man sie nur enthäuten

oder nur waschen, nicht aber wässern lassen. Es ist dem Magen sehr zuträglich das Mittagsmahl mit Hering statt der Suppe (welche den Magen und Därme erschlaft und schwächt) anzufangen, oder gleich nach wenigem nicht fetten Suppengenuß ein Stückchen Hering zu genießen, indem er die Verdauung befördert, doch muß man sich hüten, daß wegen seiner zum Appetit reitzenden Kraft nicht zu viel von den drauf folgenden Speisen gegessen werde. Mit Sardelle oder Hering macht man viele Brühen und Speisen pikanter, schmackhafter und verdaulicher. Sie sind daher eine Würze für Fleisch, Fische und Salate, wie folgende Vermischungen lehren werden:

Hering wird ganz klein geschnitten, mit zerpflucktem kalten Karpfen vermischt und mit Eßig übergossen. Heringsmilch mit Eßig geschlagen und über Salat von Aepfeln, von Rapunzeln, von Laktuke hergegossen, ferner Heringsmilch mit rohem Eyerdotter und Rohm über gebratene Fische geschüttet, imgleichen klein geschnittener Hering mit klein geschnitte-

nem rohem magern Schinken oder Servelatwurst, Kälberbraten, Rettig, Borstorfer Aepfel vermischt und Eßig nebst wenig Oel zugethan, ist ein sehr wohlschmeckendes Gerichte. Der Hering wird auch statt Sardelle zu brühen aus Kalbfleisch genommen.

Sauerampfer, runder oder römischer, imgleichen auch spanischer, französischer oder Gartensauerampfer (Rumex scutatus)

ist gebräuchlicher und angenehmer als der gemeine (Rumex acetosa). Man mischt ihn zum Löffelkrautsalat um dessen Schärfe zu dämpfen, zum gekochten und rohen Salat, zum Spinat, zu Saucen, Suppen, Lamm- Kalb- und Hühnerfleisch und verschiedenen andern Zugemüsen, um sie schmackhafter zu machen. Man zieht ihn mit Eydottern ab und richtet ihn über das Fleisch an. Dies Kraut dämpft die Hitze, den Durst, die Galle, erweckt den Appetit, ist cholerischen Personen, imgleichen in hitzigen, Faul- und Gallenfiebern sehr zuträglich. In Polen und Norwegen gießt man auf die Blätter kalt Wasser, läßt es einige

Tage stehen und zieht es auf Flaschen. Es ist ein angenehm säuerliches Getränke in heißen Tagen der Erndte.

Sauerklee. (Oxalis Acetosella).

Die jungen Blätter geben einen gesunden und sehr erfrischenden Salat für sich allein und auf der Laktuke. Wegen seiner angenehmen Säure ist er ein Gewürze anderer Speisen. Von ihm gilt alles, was vom Sauerampfer gesagt worden.

Schalotten (Allium Ascalonicum).

sind ein sehr feines Surrogat für Zwiebeln, zu Suppen, Salaten, Rapunzeln.

Scharbockskraut, Butterblume. (Ranunculus Ficaria).

Die Blumenknospen werden mit Eßig gekocht, und mit Salz und einem dazu schicklichen Gewürze statt der Kapern aufbewahrt. Wegen dem ätzenden Saft und Ranunculusgeschmack rechnen es einige Schriftsteller unter die Gifte. Die Blätter werden aber sehr

oft im Frühjahre ohne Schaden mit Eßig und Oel als Salat gegessen.

Schleen. (Prunus spinosa).

Wenn die gemeinen, oder noch besser, die gepfropften durch Ueberreife oder durch Frost etwas mürbe geworden, werden sie in ihrer eignen Abkochung mit Senf aufbewahrt, oder in Eßig eingelegt, oder getrocknet. Man macht anderes Obst durch die Schleen herzhafter. Sie sind eine heilsame Speise für Faulfieberpatienten, imgleichen im Skorbut und Mundfäule.

Schnittlauch (Allium schoenoprasum minus)

wird klein geschnitten in Eyerkuchen, Klösen, Mehlmus, Suppen, Salat, Bratwürsten statt der Zwiebeln gebraucht.

Schwämme allerley eßbare, als:

Morcheln, Champignons, Ränderschwämme, Roth- und Grauhötchen, Mehl- und Stein-

pilze rc. werden gedörrt, unter einander zu Pulver gestoßen und an Brühen, Fricassée, Hasenbraten, Pasteten u. dgl. gethan, um diesen einen angenehmen Geschmack mitzutheilen. Man läßt auch die Pilze waschen, mit Wasser abbrühen, und in gesottenen, wieder kalt gewordenen Eßig einlegen, und für sich allein, oder mit Ragouts gekocht, speisen.

Die eßbaren Schwämme oder Pilze sind schädlich, wenn sie zu häufig genossen oder von dem Ungeziefer nicht recht gesäubert, oder in Butter hart gebräkelt werden, ferner sind sie ungesund wegen ihres Schleims und leichten Fäulniß, endlich sind sie auch verdächtig, weil sie leicht mit Giftschwämmen können verwechselt werden, daher sie mit Eßig am sichersten zu speisen sind. Hat man sie gehörig zubereitet, und ist kein giftartiger dabey, so sind sie nahrhaft und ein Mittel wider die Säure.

Schwarzkümmel, Saatschwarzkümmel, neue deutsche Würze. (Nigella sativa).

Der Same wird gröblich zerstoßen auf Ku-

chen, an die Speisen, besonders saure, an Ragouts, Fricassées, Würste rc. genommen. Er schmeckt nach neuer Würze oder jamaischem Pfeffer und nach Kardamomen. Er löst den Schleim und befördert die Verdauung.

Sellerie (Apium graveolens)

ist nebst der Petersilie fast das stärkste und unschädlichste Gewürze, indem dessen junge Blätter und Wurzeln den unschmackhaften Speisen, als allen Arten von Graupen, Gries, Grütze und Nudeln, dem Hirse, Fische, den dürren und grünen Bohnen und Rapunzeln einen reitzenden Geschmack ertheilen. Der Kohlrabie wird durch dessen Zumischung im Geschmack und Bekommen verbessert. Das junge Kräutrig, die Herzblätter, die große Kaule, das kleine Gewürzle grün klein gehackt oder auf dem Reibeisen gerieben oder getrocknet und klar gestoßen, sind zu gedachtem Zweck brauchbar. Der Salat wird am besten bereitet, wenn man diese Wurzel nebst den Herzblättern in Eßig kocht, kalt werden läßt, und in Scheiben geschnitten mit Oel mischt. Er ist nahr-

haft, treibt den Urin und die Blähungen, löset auch den Schleim auf.

Senf, weißer und schwarzer (Sinapi album et nigrum) oder gelber Gartensenf, gemeiner, grauer Senf.

Der weiße ist gelinder als der schwarze. Man stößt diesen Samen im Mörser klar, siebt ihn durch einen feinen Durchschlag und vermischt ihn mit Most oder Eßig, und speißt ihn dann mit Zucker als eine Sauce zu Rind- und Pökelfleisch. Zwey Löffel Senf zu vier Portionen Salat oder Rapunzel gemischt, imgleichen über Kohl, Spinat, Melde oder Blumenkohl hergegossen, macht diese Speisen schmackhafter und dem Magen behaglicher, indem er die davon außerdem erfolgende Erschlaffung der ersten Wege verhindert. Senf in Brühe über den Stockfisch macht ihn verdaulicher und wegen seinem pikanten Geschmack genießbarer. Der weiße englische Senf soll der beste seyn. Junge, klein gehakte Senfblätter mit oder ohne Sauerampfer werden

zum Spinat, Kohl, Grünkraut und gekochtem Salat zugethan, und damit, aus vorgedachter Absicht gekocht. Er löset den Schleim auf, erweckt den Appetit, ist in kalten Magenkrankheiten, in Wechselfiebern, Lähmung, Cachexie, im Skorbut und zur Beförderung der Leibesöffnung dienlich; gallenreichen, hitzigen, vollblütigen Personen will er aber, besonders zu reichlich genossen, nicht bekommen, er macht ihnen Wallung, Hitze und Augenentzündung.

Siebenzeit. (Trifolium Melilotus coerulea).

Das Kraut wird gedorrt und grob pulverisirt, und zum Schweizerkäse *) für sich allein oder mit Melilotenblättern und Blüthe nebst Quendel gemischt, wovon er ein grünliches Ansehen und den starken besondern Geruch bekommt. S. Kräuterkäse imgleichen Schindler Diss. de Caseo rasili Glaron. Basileae.

*) Glarner, Schabzieger oder grüner Käse.

Spanischer Kerbel, (Scandix odorata) s. Kerbel.

Spanischer Schoten- oder Taschenpfeffer (Capsicum annuum)

läßt sich bequem, weil er keinen Geruch hat, mit jedem andern Gewürze und mit jeder Sauce verbinden, und erhöhet ihren Geschmack, nur bediene man sich desselben sehr sparsam, weil er sonst sehr erhitzt. Der Samen ist ein Surrogat für den ausländischen Pfeffer, und kann statt dieses zu Eßiggurken und andern Speisen genommen werden. Die grünen Samenbehältnisse legt man in Eßig, da sie alsdenn den Geschmack der schärfsten Pfeffergurken haben, den Magen stärken, und sehr zum Appetit reitzen. Ein Stück dieser grünen eingemachten Schote an das Fleisch mit gekocht, macht Fleisch und Brühe sehr annehmlich, man nimmt es beym Aufsetzen auf den Tisch wieder weg. Dieser Pfeffer wird auch zu den rußischen Heringen angewandt. Die getrocknete Schale legt man im Sieden

an die Salzfische. Die Branntweinbrenner und Eßigbrauer verstärken damit ihren Branntwein und Eßig, welchen beiden dieser Pfeffer einen brennenden Geschmack und erhitzende Kraft, die vielen schädlich ist, mittheilt. Die Indianer schneiden die noch grünen Schoten auf, nehmen den Samen heraus, weichen jene in Salzwasser und dann einige Monate in Eßig ein, und würzen mit solchen die Brühen. Die Franzosen nennen sie Poivrons. Sie überziehen sie auch mit Zucker, und bedienen sich derselben auf Reisen zu einem halben Lothe, nach dem Essen, die Verdauung zu befördern, den Schleim im Magen aufzulösen und die Blähungen abzutreiben. Man stößet auch die getrockneten Schalen sehr klein und reibt sie, das Pulver hebt man in Büchsen oder Schachteln an einem trocknen Orte auf. Den Gebrauch dieses Pfeffers sollte man allgemeiner machen, und ihn überall statt des gewöhnlichen Pfeffers, doch aber in sehr geringer Quantität brauchen; die Schote oder Schale verliert durch Trocknen und Vermischung mit Säuren sehr viel von ihrer hitzigen Eigenschaft, und

ist dann gesunder als der indianische Pfeffer. s. auch Würzpulver.

Spargel (Asparagus officinalis) und Spargelerbsen (Lotus tetragonolobus) machen grüne Erbsen, grüne Suppen und Salate schmackhafter. Ersterer ist nahrhaft, urintreibend und auflösend. Letztere dürfen nur als zarte junge Schoten, wenn noch keine Erbsen drinnen sind, gebraucht werden.

Stachelbeeren. (Ribes grossularia).

Die noch nicht völlig reifen werden an verschiedene Speisen, z. E. an junge Hühner und anderes Fleisch junger Thiere und am Fisch zu essen, gekocht, damit diesen weichlichen, lätschigen Speisen eine angenehme herzhafte Säure mitgetheilt werde. Sie sind fäulnißwidrig. Man macht sie auch mit Zucker ein.

Tannenzäpfchen, (Pinus Abies) ganz junge geben dem Thee einen balsamischen angenehmen Geschmack. Dergleichen Thee ist

gichtischen, podagrischen, skorbutischen und kachektischen Personen sehr heilsam, indem er durch Schweiß und Urin würkt, und die Schmerzen lindert. In Hautkrankheiten ohne Fieber ist er eine gute Blutreinigung.

Thymian (Thymus vulgaris)

nimmt man gedörrt zu Klösen, Käsen, Ragouts und Würsten. Thymian und Lorbeerblätter klein geschnitten in ein Säckchen gethan in Fleischbrüh mit etwas Schnittlauch oder Zwiebel gekocht und über das Kalbfleisch gegossen, ist eine vortrefliche Zukost. Dies Kräutchen stärkt die Nerven und den Magen, treibt die Blähungen, löst den Schleim auf, erweckt die Eßlust und verschaft den Speisen einen angenehmen und kräftigen Geschmack. Es giebt auch einen schönen silberhaarigen Thymian (Thymus Mastichina) welcher noch kräftiger zu seyn scheint als voriger, und nebst dem Thymian- einen citronartigen Geruch hat.

Tripmadam (Sedum acre)

nimmt man an Salat und in Suppen. Dies Kraut verdünnt und kühlt.

Türkische Melisse (Dracocephalum Moldavic.)

soll eine Gewürzpflanze seyn; die Art der Anwendung ist mir unbekannt.

Vanille,

statt dieser könnten vielleicht die Erdmandeln gebraucht werden.

Veilchen blaue. (Viola odorata).

Der mit den Blümchen aufgesetzte Eßig erquickt, hat einen schönen Geruch, angenehmen Geschmack und vortrefliches Ansehen. Er wird zu Fischen aufgesetzt.

Wacholderbeeren (Juniperus communis)

wendet man zu Sauerbraten an, wo man sie mit Stückchen Zwiebel und Dragunblättern

an den Eßig thut; zu Sauerkraut, wo man sie mit den gehobelten Krauthäuptern mischt und stampft; an das Pökelfleisch, wo man sie mit einlegt; in Lerchen und Krammtsvögeln, wo beym Braten in jeden Vogel Wacholderbeeren gesteckt werden; zum Biere, zu Rindfleisch und Wildpret. Zu Muse gestoßene Wacholderbeeren mit Mehl und Butter gepräkelt, dann mit Citronsaft vermischt und eine Brühe davon ans Rindfleisch gemacht, ist sehr wohlschmeckend. Ferner, man stößt recht reife Beeren, kocht sie eine halbe Stunde, seigt sie durch, preßt sie aus, thut etwas Zucker und Wein zu, und gießt diese Brühe über Wildpret. Wacholderbeeren im Biere sollen dies Getränke wohlschmeckender, gesunder und haltbarer machen, verursachet aber auch hitzigen, vollblütigen, sitzende Lebensart führenden und zu Blutflüssen geneigten Personen Ausfahren im Gesichte, böse Augen, Hitze im Blute, Angst und nächtliche Unruhe. Sonst präkaviren sie Stockungen der Säfte und Wechselfieber, stärken den Magen, treiben Blähungen, Urin und Schweiß. Statt der

Beeren kann man sich des Safts zu den Brühen bedienen. Seitdem wir in Borna statt des unterjährigen Biers oberjähriges mit Wacholderbeeren gebrautes Bier haben, sind Wechselfieber und Ruhr seltner.

Weinbeeren (Vitis vinifera)

werden theils frisch, theils mit ihren Knöspchen in Eßig eingelegt, theils an ihren Stielen in trocknen Gewölben aufgehangen. Man thut sie an Krautsalat, um ihn wohlschmeckender zu machen. In Eßig eingelegt sind sie zum Braten gebräuchlich. Für Fieberkranke, besonders im bösartigen Nerven- und Faulfieber sind sie eine sehr heilsame Speise. Man bereitet auch aus den abgebeerten, reifen und etwas unreifen Beeren Weinmus, da man ihren ausgepreßten Saft über gelindem Feuer bey beständigem Umrühren eingedickt und wohl in Büchsen verwahrt aufbehält. Dieses Weinmus oder Weinextrakt kann statt Citronsaft oder Weineßig mit Zucker oder Wein an Ragouts und säuerliche Brühen gebraucht, auch für sich allein

zum Braten aufgesetzt werden. Schalen und Kerne schaden schwachen Magen.

Weineßig.

Etwas Weineßig ans Sauerkraut gleich nach dem Einlegen gethan, macht es wohlschmeckender. Er ist ein Gewürz an Gemüse, Salate, Gurken und Früchte, und dient zugleich letztern zur längern Aufbehaltung. Er hat schweißtreibende und fäulnißwidrige Kräfte, und befördert bey Speisen die Verdauung, daher er auch gerne zu schwer verdaulichen beygemischt wird. S. auch Eßig, Draguneßig.

Wermuth (Artemisia Absinthium)

kommt zu dem gewöhnlichen Bitterwein und in manche Biere, besonders Lagerbiere, aber dies Kraut erhitzt, macht betrunken, Wallungen, Kopfschmerz, Nachtschweiße, besonders bey sitzenden, hitzigen und studierenden Subjekten. Bey kaltblütigen, schleimigen, starken und zugleich sehr arbeitsamen Menschen stärkt

es den Magen, tilgt die Säure, widersteht den Wechselfiebern und der Gelbsucht.

Winterkresse oder sibirische Kreße (Erysimum Barbarea)

kann wie andere Küchenkreßarten gebraucht werden. S. Kreße.

Winterzwiebeln (Allium fistulosum)

werden im Frühjahre ausgehoben, und wie die gemeinen Zwiebeln verbraucht.

Würzpulver

besteht aus mehrern inländischen Gewürzkräutern, auf deren Wahl und Verhältniß im Gewicht gegen einanden, in Absicht des Geschmacks viel ankommt, und womit die Köche ein Geheimniß treiben, weil sie dabey Geld für ausländische Würze ersparen, und denen Speisen doch einen haut gout mittheilen können. Ein dergleichen Pulver ist folgendes:

getrockneter Thymian,

Basilikum,

Petersilie,
Dragun,
Saturei, von jedem gleich viel im Mörsel gestoßen, durch einen klaren Durchschlag gesiebt und in Schachteln aufgehoben.

Wenn etwas gespickt wird, bestreut man den Speck damit. Ferner allen dem, was in Braisen gesetzt oder auf Kohlen bereitet wird, giebt es so einen vorzüglichen Geschmack, daß es alles andere Gewürze übertrifft. Man kann diese Kräuter auch grün in derselben Zusammenmischung zu vielen Brühen, Tunken, (Saucen) und zu den meisten Gefüllten (Farcen) brauchen. Ein ganz einfaches Würzpulver, womit man die meisten Speisen würzen kann und welches eigentlich unter den spanischen Pfeffer gehört, ist folgendes:

Die Schoten von diesem Pfeffer werden langsam an der Sonne, hernach bey gelindem Feuer getrocknet, dann in

kleine Stückchen geschnitten, und zu jeder Unze (oder 2 Loth) ein Pfund fein Mehl gethan, beides mit Sauerteig untereinander geknetet und den Teig gähren lassen, nachher in den Ofen geschoben, und wenn er gebacken, in Stücken geschnitten und im Ofen zum zweitenmale (wie der Zwieback) gebacken, und endlich zu einem feinen Pulver gestoßen. Man verwahre dies Peffermehl in flachen weiten Schachteln im obern trocknen Stockwerk.

Zellery, s. Sellerie.

Zucker-Stellvertreter

sind: der Möhren- Mays- Malz- Birnen- Rosinen- Kürbis- und Weintraubensaft, in Ungarn und der Wallachey und andern Gegenden, wo viel Bienenstöcke gehalten werden, der Honig. Die besten aber sind der Ahorn- und nach den Erfahrungen eines Achards, Klaproths, Hermbsstädts, Lampadius und

Göttlings *) der Runkelrübenzucker. Nach den neuesten Erfahrungen der Berliner soll zwar Syrup und Branntwein aber nicht raffinirter Zucker, ohne zu großen Kostenaufwand, davon bereitet werden können.

Zuckerwurzel (Sium Sisarum)

dient hauptsächlich als Zuthat zu andern unschmackhaften Wurzeln, als der Skorzoner und Haferwurzel ꝛc. um diese angenehmer zu machen. Es ist auch gebräuchlich, vorgenannte drey Wurzeln mit Sellerie und Pastinaken zu kochen. Dergleichen Wurzelsuppe oder Gemüse löset den Schleim sehr gut auf, treibt die Unreinigkeiten durch den Urin ab, giebt, einige Wochen hindurch, besonders früh, fortgesetzt eine gute Herbst- oder Winterkur in Verstopfung der Unterleibstheile ab, ist nahrhaft und leicht verdaulich. Das Kraut wird klein gehackt, und unschmackhaften Brühen

*) Dessen Anweisung zur leichtesten und vortheilhaftesten Bereitung des Runkelrübenzuckers. Jena, 1799. 1 Dukaten pränumer.

und dergleichen Zugemüsen zugekocht, um sie wohlschmeckend zu machen.

Zwiebeln (Allium Cepa)

sind das erste Gewürz unter den inländischen. Ihre durchdringende Schärfe und flüchtiges Salz entgeht ihnen durchs Kochen. Sie geben den Speisen einen angenehmen und reizenden Geschmack, z. E. den Möhren, dem Mehlmuse, dem Apfelsalat, der Laktuke, wo sie klein gewiegt, in kleiner Quantität, den zwey ersten zugekocht, den beiden letzten roh zugemischt werden. An Fleisch und Fische werden sie beym Sieden ganz gethan, und nachdem sie mit ersterm genug gekocht, wieder weggenommen. In Kapaune und anderes Geflügel werden sie ganz gesteckt, und wenn sie gebraten, wieder herausgenommen. Bey Gebratenem werden sie auch in die Pfanne geworfen. Als Zugemüse kocht man sie an Schöpsenfleisch und Enten. Klein geschnitten und in Butter gebraten stopft man sie mit in die Würste. Mit Mehl und But-

ter oder Fett geprökelt und in einer Büchse aufbewahrt, kann man sie fast an allen gekochten Speisen anwenden. Halb geprökelte und halbrohe Zwiebelstückchen am Mehlmuse besonders Abends, ohne darauf folgende Motion, ist zwar dem Geschmacke nach ein leidliches Essen, blähet aber außerordentlich und stöhrt den Schlaf. Die Zwiebeln sind den mit Würmern, Brust- und Darmschleim, ferner denen mit dem Stein behafteten sehr dienlich, sie sind nicht so hitzig wie der Knoblauch, doch sind aber Schalotten, Porree und Schnittlauch sanfter, zärtlicher und wohlschmeckender als Zwiebel.

Von der Aufbehaltung der Gewürze.

Man behält die inländischen Gewürze zum Gebrauch in jeder Jahreszeit auf, entweder in Butter eingemacht, wo manche weit kräftiger als abgetrocknet schmecken, z. E.

Petersilie, Pfefferkraut, oder in abgesottenem Eßig z. E. Dragun, Kreße, oder in ihrem eingedickten Saft z. E. Wacholderbeeren, oder, am gewöhnlichsten, getrocknet. Bey letzterer Methode verfährt man also: Man schneide die Kräuter, wenn sie trocken sind, ab, binde sie in kleine dünne Bündel und hänge sie auf einem luftigen Boden so auf, daß sie sich einander nicht berühren. Oder man breitet sie auf Tischen oder hängenden Sieben oder hölzernen Gittern ganz dünne aus; wenn sie welk geworden, wende man sie ein- oder mehreremale um, und wenn sie recht trocken geworden, bewahre man sie in Papiersäcken oder noch besser in Schachteln an einem trocknen Ort, besonders im obern Stockwerk, auf.

Stellvertreter der ausländischen Gewürze.

Weinmus, Berberitzensaft, Johannisbeerensaft, Weineßig für Citronen.

Saatschwarzkümmel für Kardamomen und für neue Würze.

Pfriemenkraut- Dotter- indianische Kreßeblumenknospen, indianischer Kreßensame, grüne Holunderbeeren für Kapern.

Pfirsichblätter für bittere Mandeln in der Milch.

Kürbiskerne, Nüsse für Mandeln.

Schnittkohlsamen- Buchecker- Mohn- Dotter- Senf- und Kürbiskernenöl für Baum- und Provenceröl.

Saturei, Pfefferkraut und spanischer Pfeffer für den indianischen Pfeffer.

Saflor für Safran, blos in Rücksicht des Ansehens.

Sellerie, Petersilie für Muskaten bey den mehlkörnigen Speisen. Jene Kräuter verbessern den Geschmack mehr, sind nicht hitzig und verstopfen den Stuhlgang nicht, wie die Muskatennüsse und Muskatenblüthe.

Runkelrübenzucker für den ausländischen. Nach der neuesten Anzeige vom Dir. Achard selbst im Reichsanzeiger von 1800 S. 9 hat er den Rohzucker, welcher wenig von dem braunen westindischen Mittelrohzucker abweicht, zu 2 gl. das Pfund dargestellt.

Möhrensaft oder gekochter Kürbis statt des Zuckers im Backwerk.

Nachweisung

was zu dieser oder jener Speise und Getränke für ein inländisches Gewürze gebräuchlich ist.

Zu Aal; Salbey.

Aepfel und Aepfelmus; Anis, Koriander, Fenchel, Quitte, Meerrettig.

Aepfelsalat; Merrettig, Zwiebel, Hering Heringsmilch.

Backwerk; Pfirsichblätter-Milch, Rosenwasser, Rosenblätter, Kürbis, Nüsse.

Bier; Benediktwurzel, Bitterklee, Chamillen, Dosten, Gundermann, Koriander, Melisse, Raute, Rosmarin, Salbey, Wacholderbeeren, Wermuth.

Birnen; Beifus, Kirschsaft.

Blumenkohl; Senf.

Zu Bohnen; Saturei, Fencheldolden, Petersilie, Sellerie.

Braten; Weinmus, Pfefferkraut, Dragun, Zwiebeln.

Bratwurst; Knoblauch, Schnittlauch, Kümmel.

Brod; Koriander, Fenchel, Kümmel, Kürbis, Rosenblätter.

Brühen; Berberisbeeren und alle andere eßbare Beeren, Champignons, indianische Kreßknospen, Dille, Spargel, Petersilie, Erbsen und Petersilie, Majoran, Wacholderbeeren, spanischer Pfeffer, Pfeffergurken, pulverisirte Schwämme und Pilze, Würzpulver, Spargelerbsen.

Butterbrod; Raute, Löffelkraut, Kerbel.

Erbsen; Petersilie, Spargel.

Erdbirnen; Majoran, Kümmel, Eßig, Ingwer.

Eßig; Dragun, Basilike, Pimpinelle, Nelkenblumen, Kirschen, Himbeeren, blaue Veilchen.

Zu Eyerkuchen; Dragun, Schnittlauch, Holunderblüthe, Gundermann, Kirschen, Melisse.

Fisch, besonders Karpfen; Meerrettig, Majoran, Kümmel, Lorbeerblätter, Berberitzensaft, Petersilie, Sellerie, Stachelbeeren, spanischer Pfeffer, Zwiebel, Heringsmilch, Basilike.

Fleisch; Petersilie, Zwiebel, Rosmarin, spanischer Pfeffer, Dragun, Stachelbeeren, Dille.

Fricassée; Pilzpulver, Schwarzkümmel.

Gans; Beifus.

Geflügel; Zwiebel.

Gelée; Berberitzensaft.

Getränke; fast alle eßbaren Beeren, Hahnebutten.

Graupen; Gries; Grütze; } Sellerie, Petersilie, Pastinake, Ingwer.

Grünkraut, s. auch Kohlkräuter; Gundermann, Kerbel, Senf, Dillenkraut, Ingwer.

Zu Gurken; Eßig- Anis, Fenchel, Dillendolden, Basilike, Dragun, Pfefferkraut, Saturei, spanischer Pfeffer.

Gurkensalat; Draguneßig.

Wasser- oder Salzgurken, Dillendolden, Meerrettigsblätter, Kirschblätter, Salpeter.

Hase; Schwamm- oder Pilzpulver.

Haferwurzel; Zuckerwurzel.

Hering; Rettig, spanischer Pfeffer.

Hirse; Sellerie, Ingwer.

Hühner; Dragun, Morcheln, Sauerampfer, Stachelbeeren.

Käse; Quendel, Siebenzeit, Thymian, Kümmel, Löffelkraut, Majoran, Melisse, Ehrenpreis, Aronblätter, Dillensame, Holunderblüthe.

Kalbfleisch, Hering, Petersilie, Zwiebel, Sauerampfer, Thymian, Schnittlauch, Lorbeerblätter.

Kapaunen; Zwiebel.

Karpfen; Pastinake, Möhren, Zwiebeln, Petersilienwurzel, Sellerie, Hering, Aepfelmus mit rohem geriebenem

Meerrettig, Meerrettig mit Eßig und Zucker.

Zu Klöse; Schnittlauch, Zwiebeln, Thymian Ingwer.

Kohl und Kohlkräuter, (als: Spinat, Kerbel, Melde, Mangold, schweizer oder römischer Kohl) Senf, Ingwer.

Krammtsvögel; Wacholderbeeren.

Kraut, Kums-; Fenchel, Lorbeerblätter.

Sauer-; Kümmel, Dille, Wacholderbeeren, Weineßig.

Weiß- oder Süß-; Kümmel.

Kuchen; Kümmel, Saatschwarzkümmel, Ingwer, s. Backwerk.

Lammfleisch; Sauerampfer.

Lerche; Wacholderbeeren.

Löffelkraut; Sauerampfer.

Lunge; Petersilie.

Mehlkörnigen und Nürnberger Mehlspeisen; Sellerie, Petersilie, Ingwer.

Mehlmus; Schnittlauch, Zwiebel, Ingwer, Aron.

Milch; Holunderblüthen, Pfirsichblätter, Rosenblätter.

Zu Möhren; Petersilie, Zwiebeln, Beifus.
Mus für Kinder; Anis, Aron.
Nudeln; Sellerie, Ingwer.
Obst; Hahnebutten, Quitten.
Pasteten; Schwämme.
Petersilie; Löffelkraut.
Pflaumenmuß; Nußschalen, Quitten.
Pilze; Petersilie, Eßig.
Pökelfleisch; Salpeter, Senf, Wacholderbeeren, Rosmarin, Dille.
Potage; Morcheln.
Prezeln; Kümmel.
Punsch; Berbisbeerensaft.
Ragouts; Pfeffergurken, Schwämme, Schwarzkümmel, Morcheln, Basilike, Lorbeerblätter, spanischer Pfeffer, Thymian, Dragun.
Rapunzel; Heringsmilch, Schallotte, Sellerie.
Reis; Sellerie, Ingwer.
Rindfleisch; Senf, Dille.
Rohmbrühe; Meerrettig.
Rosinen; Hahnebutten.

Zu Rüben rothe; Anis, Koriander, Kümmel, Meerrettig, Pfeffergurken, spanischer Pfeffer.

— weiße; Kümmel.

Salat oder Laktuke; Basilike, Dillenkraut, Dragun, Dosten, Kreße, Löffelkraut, Pfefferkraut, Pimpinelle, Porree, Schnittlauch, Schallotten, Zwiebel, Senf, Tripmadam.

Sauerbraten; Dragun, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter.

Sauerkraut; Dille, Wacholderbeeren.

Schale, kalte, von Beeren s. Beeren.

Schinken; Salbey, Hering, Ingwer.

Schöpsenbraten; Knoblauch, Zwiebel, Kümmel, Salbey.

Servelatwurst; Hering.

Skorzonere; Zuckerwurzel.

Schotenerbsen; Petersilie.

Spargel; Petersilie.

Speisen; Zwiebel, Wurzelwerk, Würzpulver.

Spinat; Senf, Sauerampfer, Pfefferkraut.

Zu Stockfisch; Senf.

Stollen; Rosenwasser, Kümmel, Kürbis, Möhrensaft, Nüsse.

Suppen; Porree, Sauerampfer, Schnittlauch, Spargel, Tripmadam, Berberitzensaft, Kerbel, Petersilie, Dragun, Beeren, Holundersaft, Ysop, Kümmel, Ingwer, Spargelerbsen.

Tauben; Morcheln, Petersilie.

Thee für Kinder; Anis Fenchel.

Wein; Wermuth.

Wildpret; Wacholderbeeren, Dragun.

Würste; Koriander, Dille, Kümmel, Knoblauch, Majoran, Schwarzkümmel, Thymian, Zwiebel.

Zwieback; Anis, Koriander, Fenchel.

Zwiebelsurrogate; Schalotten, Schnittlauch, Porree, Rocambole.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Struve, Karl Friedrich,

Von inländischen Gewürzen nach ihren dt. u. lat. linneischen Nahmen, der Art ihrer Anwendung, Zubereitung, Aufbehaltung u. ihren Kräften Eine Abh. zum Nutzen d. Küche u. d. Diätetik

Leipzig 1801

Phyt. 926 a
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10304254-1